

Instalación e instrucciones de funcionamiento

Placa vitrocerámica

C61RCCN / C61RCAST / C61RCBAL / C61RCDST
C61RCEE / C61R1CAMST / C61R1CBMAL / C61R1CCMN
C61R1CDMST / C61R1CEME / C61R2CAST / C61R2CBAL
C61R2CCN / C61R2CDST / C61R2CEE

Para evitar el riesgo de accidentes o daños en la placa, lea las instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato. Conserve este manual como referencia.

Índice

Uso de este manual

ES

Reserve tiempo para leer este manual; dedique una atención especial a la información de seguridad que se incluye en el apartado siguiente, antes de utilizar el aparato. Conserve este manual como referencia. Si se transfiere la propiedad del aparato, recuerde pasar también el manual al nuevo propietario.

Los símbolos siguientes se utilizan en el texto



Éste es el símbolo de alerta de seguridad.
Advertencia: indica información relacionada con su seguridad personal.
Importante: indica información sobre cómo evitar daños en el aparato.



Este símbolo indica información útil y consejos prácticos.



Este símbolo se refiere a las medidas que se pueden tomar para ayudar a proteger el medioambiente.

1. Los números como éstos indican paso a paso las instrucciones para el uso del aparato.
2. ...
3. ...

Este manual contiene información sobre los pasos que el usuario puede dar para diagnosticar y solucionar los problemas que puedan surgir. Consulte el apartado “Resolución de problemas”.

Seguridad



Los aspectos de seguridad de este aparato cumplen con las normas técnicas aceptadas y la ley alemana de seguridad de aparatos. Sin embargo, como fabricantes, también creemos que es nuestra responsabilidad que el usuario conozca las instrucciones de seguridad siguientes.

Seguridad eléctrica

- Compruebe que un técnico cualificado haya instalado el aparato adecuadamente y que éste cuente con una toma a tierra.
- Sólo el personal de servicio cualificado debe efectuar tareas de mantenimiento en el aparato. Las reparaciones llevadas a cabo por personas sin cualificación pueden provocar lesiones físicas en las personas o un funcionamiento defectuoso del aparato. Si el aparato necesita una reparación, póngase en contacto con un centro local de servicio técnico. Si no sigue estas instrucciones puede provocar daños o la anulación de la garantía.
- Los aparatos que se han de montar de manera nivelada sólo se pueden utilizar una vez instalados en armarios y lugares de trabajo que se ajusten a las normas pertinentes. De este modo se asegura protección suficiente contra el contacto con los elementos eléctricos, según estipula la VDE (Asociación de ingenieros eléctricos alemanes).
- Si su aparato no funciona bien, se rompe, resquebraja o descompone:
  - apague todas las zonas de cocción;
  - desconecte la placa de la fuente de alimentación, y
  - póngase en contacto con su centro local de servicio técnico.
- Si la parte superior de la cocina se rompe, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice la placa hasta que la superficie de cristal se haya sustituido.
- No utilice la placa para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio ni alimentos congelados empaquetados en objetos de aluminio.

Seguridad infantil



Este aparato no está diseñado para que lo utilicen los niños ni las personas enfermas sin la correspondiente supervisión de un adulto responsable.

No deje que los niños pequeños jueguen con el electrodoméstico.

Las zonas de cocción se calentarán mucho cuando cocine. Mantenga siempre a los niños pequeños alejados del aparato.

Seguridad (continuación)

ES

Seguridad durante el uso

- Este aparato sólo se debe utilizar para cocinar y freír del modo habitual en casa. No se ha diseñado para un uso comercial ni industrial.
- No utilice nunca la placa para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al enchufar otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas a la placa. Los cables de alimentación no debe entrar en contacto con la parte superior de la cocina.
- La grasa o el aceite sobrecalentados pueden prenderse rápidamente. No deje de atender nunca las unidades de superficie cuando prepare alimentos con grasa o aceite, por ejemplo, cuando cocine patatas fritas.
- Apague las zonas de cocción después de su uso.
- Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos.
- No coloque nunca elementos combustibles en la placa, ya que puede producirse fuego.

Seguridad en la limpieza

- Apague siempre el aparato antes de efectuar la limpieza.
- Por motivos de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de alta presión ni de vapor.
- Limpie la placa de acuerdo con las instrucciones de limpieza y cuidados que se incluyen en este manual.

Instrucciones de eliminación

Eliminación del material de embalaje

- Todos los materiales utilizados para empaquetar el aparato son totalmente reciclables. Las piezas de poliuretano y láminas están debidamente marcadas. Deseche el material de embalaje y los viejos aparatos con la debida seguridad para el medioambiente.

Tratamiento adecuado de los viejos aparatos



Advertencia: Antes de desechar un viejo aparato, inutilícelo para evitar que sea peligroso.
Para ello, haga que un técnico cualificado desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable principal.

- El aparato no se puede dejar en el contenedor de residuos del hogar.
- Dispone de información sobre las fechas de recogida y los lugares habilitados para ello en su organismo local de recogida selectiva.

Instalación de la placa



Importante: Asegúrese de que sólo personal cualificado se encargue de instalar el aparato y conectarlo a tierra.

Siga esta indicación. La garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de una instalación inadecuada.

Los datos técnicos se ofrecen al final de este manual.

Regulaciones y conformidad

Este aparato cumple con las normas siguientes:

- EN 60 335 - 1 y EN 60 335 - 2 - 6, sobre la seguridad de aparatos eléctricos para uso doméstico y fines similares;
- EN 60350 o DIN 44546 / 44547 / 44548, sobre las características de funcionamiento de cocinas eléctricas, placas, hornos y grills para uso doméstico;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2, y
- EN 61000 - 3 - 3, sobre los requisitos básicos de compatibilidad electromagnética (EMC).



Este aparato cumple con las siguientes directivas de la UE:

- 73 / 23 / EWG con fecha de 19-02-1973 (Directiva sobre bajo voltaje);
- 89 / 336 / EWG con fecha de 03-05-1989 (Directiva EMC que incluye la Directiva de enmienda 92 / 31 / EWG), y
- Directiva de etiquetado CE 93 / 68 / EWG.

Instrucciones de seguridad para el instalador

- Se debe colocar un dispositivo en la instalación eléctrica que permita al aparato desconectarse de la alimentación en todos los polos con una anchura de abertura de contacto de al menos 3 mm. Los dispositivos de aislamiento adecuados incluyen los cortes de protección de la línea, fusibles (los fusibles de tipo tornillo se deben retirar desde el soporte), disyuntores de fuga a tierra y dispositivos para abrir y cerrar circuitos eléctricos.
- Respecto a la protección contra el fuego, este aparato responde a la norma EN 60 335 - 2 - 6. Este tipo de aparato se puede instalar en una pared o un armario alto por un lado.
- Es posible que no puedan colocarse cajones bajo la placa.
- La instalación debe garantizar protección contra los golpes.
- El elemento de la cocina donde se coloque el aparato debe respetar los requisitos de estabilidad de DIN 68930.
- Para conseguir protección contra la humedad, todas las superficies cortadas deben estar selladas con un producto adecuado.
- En superficies de trabajo con baldosas, las juntas de la zona donde se aloje la placa deben estar completamente rellenas de lechada.
- En cocinas con la parte superior de material natural, piedra artificial o cerámica, el muelle de acción debe quedar colocado con resina artificial o adhesivo mixto.
- Asegúrese de que el sello esté correctamente colocado en la superficie de trabajo sin huecos.
  No se debe aplicar silicona selladora, ya que dificultaría la extracción durante las tareas de mantenimiento.
- Para retirarla, la placa se debe empujar desde abajo.

ES

Conexión a la fuente de alimentación principal

Antes de la conexión, compruebe que el voltaje nominal del aparato, es decir, el voltaje que se indica en el distintivo de clasificación, se corresponda con el voltaje de alimentación disponible. El distintivo de clasificación se encuentra en la caja inferior de la placa.

Apague el circuito eléctrico cuando conecte los cables del aparato.

El voltaje del elemento generador de calor es de 230 V CA~. El aparato también funciona perfectamente en redes antiguas de 220 V CA~.

La placa se debe conectar a la alimentación mediante un dispositivo que permita al aparato desconectarse de la alimentación en todos sus polos con una anchura de abertura de contacto de al menos 3 mm, por ejemplo cortes automáticos de protección de la línea, disyuntores de fuga a tierra o fusibles.

Se debe utilizar un cable de tipo H05SS - F (180 ºC) o uno de mayor graduación como cable de conexión a la alimentación.

	Corriente del aparato (A)	Área de sección cruzada nominal (mm²)
1N~	> 25 y ≤ 32	> 4 y ≤ 6
2N~	> 10 y ≤ 16	> 1,5 y ≤ 2,5

La conexión se debe efectuar tal como se muestra en el diagrama. Los enlaces de la conexión se deben ajustar según el diagrama de conexión adecuado.

El cable de conexión a tierra debe estar conectado al terminal. El cable de conexión a tierra debe ser más largo que los cables de la corriente eléctrica.

Las conexiones del cable se deben realizar de acuerdo con las regulaciones y los tornillos del terminal se deben apretar con firmeza.

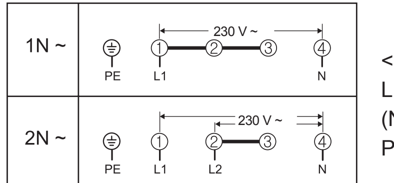
El cable de conexión se debe fijar con un tope para el cable de alimentación y la cubierta se debe cerrar presionándola firmemente (hasta que quede bloqueada). Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, se debe retirar de la superficie vitrocerámica cualquier elemento protector o adhesivo.



Tras conectar la placa a la toma de alimentación, compruebe que todas las zonas de cocción estén listas para su uso, poniéndolas todas en funcionamiento, una después de la otra, y a la máxima potencia.



Cuando la placa se pone en marcha la primera vez, todos los indicadores se iluminan y se activa el bloqueo de seguridad infantil.



< IN ~ >
L: Marrón
(N: Azul
PE: Verde



Advertencia: preste atención (conformidad) a la asignación neutral y de fase de la conexión doméstica y del aparato (esquemas de conexión); de lo contrario, los componentes pueden quedar dañados.

La garantía no cubre daños provocados por una instalación inadecuada.

ES

Instalación en la encimera



Anote el número de serie del distintivo de clasificación del aparato antes de la instalación.

Se necesitará el número en el caso de que se solicite servicio de mantenimiento; este número después de la instalación ya no es accesible, debido a que se encuentra en el distintivo de clasificación original, en el lado inferior del aparato.

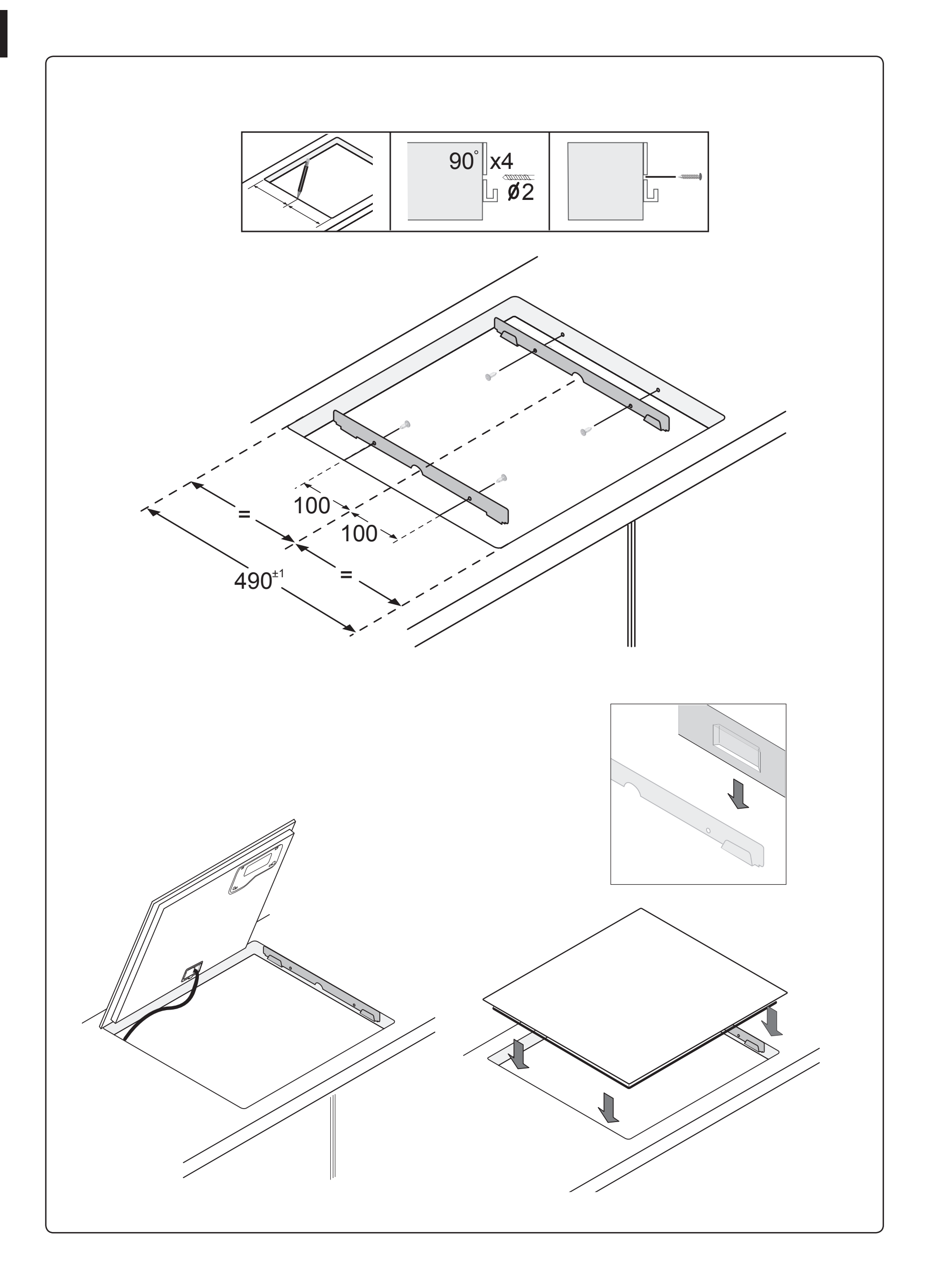
Preste especial atención a los requisitos de espacio mínimo y de holgura.

Fije los soportes a ambos lados con los tornillos proporcionados, antes de montar la placa en los soportes.

Mín. 50 mm

Ø 6
x4
90°
R3
560 ±1
mín. 20
490 ±1
600
50

ES



ES

Zonas de cocción y panel de control

Zona de cocción sencilla de 1200 W

Zona de cocción para cazuelas de 2400 W

148 mm

265 mm

170 mm

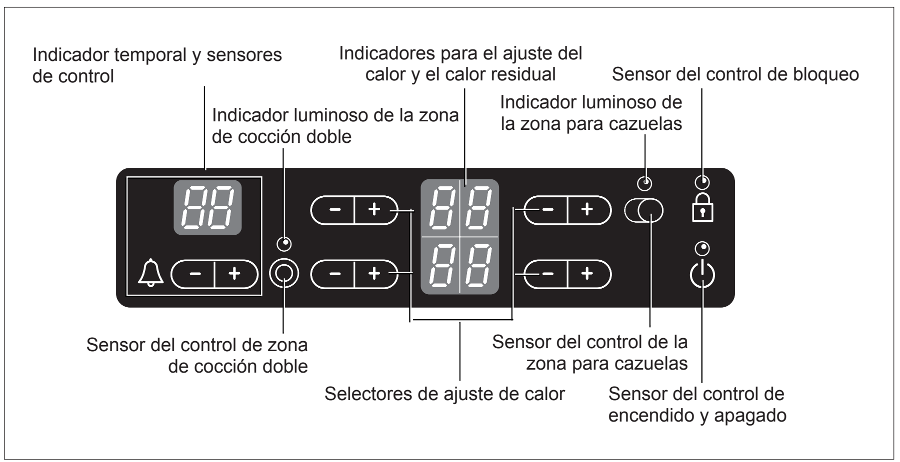
129/215 mm

148 mm

Panel de control

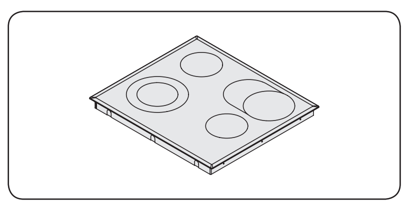
Zona de cocción sencilla de 1200 W

Zona de cocción doble de 2200 W



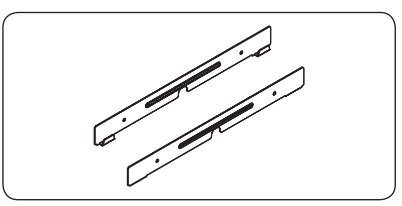
ES

Componentes

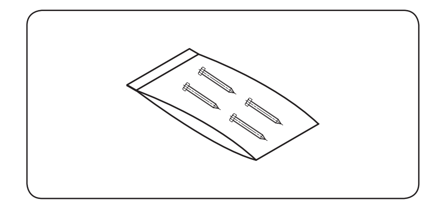




1 Placa vitrocerámica



2 Soportes de instalación



3 Tornillos

Características clave del aparato

- **Superficie de cocción vitrocerámica:** El aparato tiene una superficie de cocción de vitrocerámica y cuatro zonas de cocción de respuesta rápida. Los potentes elementos difusores del calor de la placa acortan significativamente el tiempo necesario para que se calienten las zonas.
- **Sensores de controles táctiles:** Este aparato se puede accionar mediante los sensores de controles táctiles.
- **Fácil limpieza:** La ventaja de la superficie de cocción de vitrocerámica y los sensores de control es su accesibilidad para la limpieza. La suave superficie lisa es fácil de limpiar.
- **Sensor de encendido/apagado:** El sensor de control de encendido/apagado proporciona al aparato un interruptor de alimentación independiente. Si toca este sensor se enciende o se apaga completamente la fuente de alimentación.
- **Indicadores de función y de control:** Las pantallas digitales y los indicadores luminosos ofrecen información sobre los ajustes y las funciones activadas; advierten también de la presencia de calor residual en las diferentes zonas de cocción.
- **Desconexión de seguridad:** Un apagado de seguridad asegura que todas las zonas de cocción se apaguen automáticamente después de un período si el ajuste no se ha cambiado.
- **Indicador de calor residual:** Aparece un icono de calor residual en la pantalla si la zona de cocción está tan caliente que existe el riesgo de quemaduras.
- **Zona de cocción doble:** La superficie de cocción presenta una zona de cocción doble. Proporciona al aparato una zona de cocción de tamaño variable, por ejemplo, cuando se necesita cocinar con utensilios más pequeños. Esta característica permite el ahorro de energía.
- **Zona de cocción multifuncional:** La placa viene equipada con una zona de cocción multifuncional o para cazuelas. Según el ajuste, se puede utilizar como zona de cocción ovalada o redonda, por ejemplo, para cocinar con cazuelas de forma ovalada, o bien para mantener platos o comida calientes.

Pantallas digitales: Los cuatro campos de la pantalla se asignan a las cuatro zonas de cocción.

Muestran la información siguiente:

- - el aparato se ha encendido,
- 1 a 9: graduación del calor seleccionada,
- H, calor residual,
- L el bloqueo infantil está activado; y
- S E, mensaje de error, indica que el sensor se ha tocado durante más de 10 segundos.
- O t mensaje de error, cuando la placa se ha sobrecalentado debido a una utilización anormal.

ES

Desconexión de seguridad

Si una de las zonas de cocción no está apagada o la graduación del calor no se ha ajustado tras un período prolongado, se apagará automáticamente.

El calor residual se indicará mediante la letra H (de "hot", calor) en la pantalla digital correspondiente a una zona de cocción concreta.

Las zonas de cocción se apagan por sí mismas en estas circunstancias:

Ajuste de cocción	1 - 2	Después de 6 horas
Ajuste de cocción	3 - 4	Después de 5 horas
Ajuste de cocción	5 - 6	Después de 3 horas
Ajuste de cocción	7 - 9	Después de 1 hora



Si la placa se ha sobrecalentado debido a un funcionamiento anormal, aparecerá 0 E.
Y la placa se apagará.



En el caso de que una o más zonas de cocción se apague antes de que transcurra el tiempo indicado, consulte la sección "Resolución de problemas".

Otros motivos por los que una zona de cocción se apagará por sí sola

Todas las zonas de cocción se apagarán automáticamente si cae líquido hirviendo sobre el panel de control.

La desconexión automática también se activará si se coloca un paño húmedo en el panel de control. En ambos casos, el aparato necesitará encenderse de nuevo mediante el sensor de encendido principal después de que el líquido o el paño se hayan retirado ⏻.

Indicador de calor residual

Cuando una zona de cocción o la placa entera se apagan, la presencia de calor residual se muestra con una H (de "hot", caliente) en la pantalla digital de las zonas de cocción correspondientes. Incluso después de que se haya apagado la zona de cocción, el indicador de calor residual sólo desaparece cuando la zona de cocción se ha enfriado.

Puede utilizar el calor residual para descongelar alimentos o mantenerlos calientes.



Importante: Mientras esté iluminado el indicador de calor residual, habrá riesgo de quemaduras.

Importante: Si se interrumpe la alimentación, el símbolo H desaparecerá y la información sobre el calor residual dejará de estar disponible. Sin embargo, aún existe el riesgo de quemaduras. Para evitar esta situación se deben tomas las precauciones adecuadas cuando se esté cerca de la placa.

Antes de empezar

Limpieza inicial

Limpie la superficie de vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador específico para estas superficies.

Importante: No utilice limpiadores abrasivos ni cáusticos. Se puede dañar la superficie.

Uso de la placa

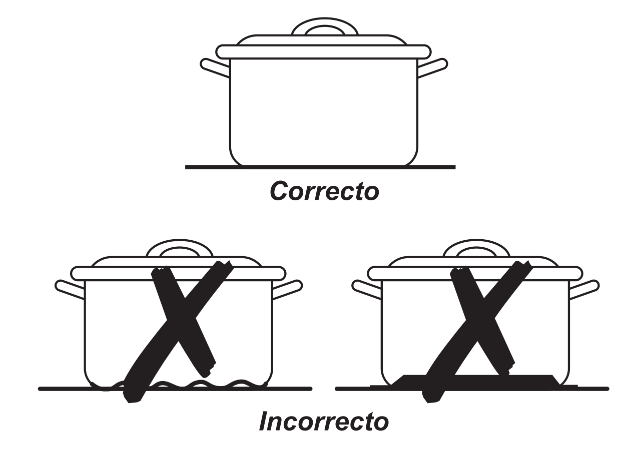
Uso de utensilios de cocina adecuados

Con las sartenes de mejor calidad se consiguen los mejores resultados.

- Puede reconocer una buena sartén por su base. Ésta debe ser tan gruesa y lisa como sea posible.
- A la hora de comprar nuevas sartenes, preste especial atención al diámetro de la base. A menudo, los fabricantes sólo proporcionan el diámetro del borde superior.
- Los utensilios con bases de aluminio o de cobre pueden provocar una decoloración metálica de la superficie de vitrocerámica. La decoloración es muy difícil o imposible de eliminar.
- No utilice sartenes de hierro fundido o que tengan la base dañada, con rebabas o bordes ásperos. La superficie de vitrocerámica puede quedar permanentemente arañada si estas sartenes se deslizan por la superficie.
- Cuando está fría, la base de las sartenes se curva ligeramente hacia el interior (cóncavas). Nunca debe curvarse hacia el exterior (convexa).
- Si desea utilizar un tipo especial de utensilio, por ejemplo, una olla a presión, una olla para cocer a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

Consejos para ahorrar energía

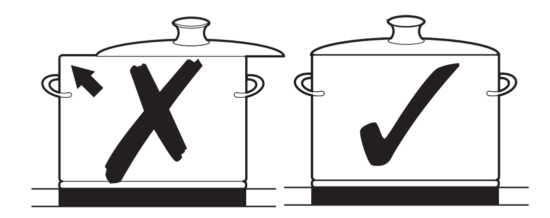
 Puede ahorrar una cantidad considerable de energía si sigue estos consejos.



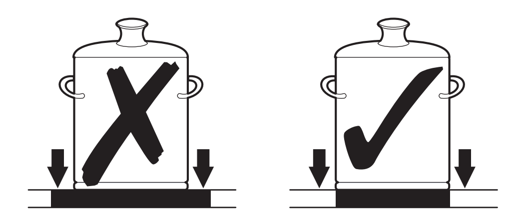
Uso de la placa (continuación)

ES

- Coloque siempre las sartenes y las ollas antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y las bases de sartenes sucias aumentan el consumo de energía.
- Cuando sea posible, cubra las ollas y sartenes firme y totalmente con las tapas.
- Apague las zonas de cocción antes de que acabe el tiempo de cocción para utilizar el calor residual, para mantener los alimentos calientes o descongelarlos.



- La base de la sartén debe ser del mismo tamaño que la zona de cocción.
- Si utiliza una olla a presión se reduce el tiempo de cocción hasta en un 50%



Uso de los sensores de control táctiles

Para utilizar los sensores de control táctiles, toque el panel deseado con la punta de un dedo hasta que las pantallas deseadas se iluminen o se apaguen, o bien hasta que la función deseada se active.

Asegúrese de que sólo toca un panel del sensor cuando utilice el aparato. Si hay demasiada superficie del dedo sobre el panel, puede que un sensor adyacente se active también.

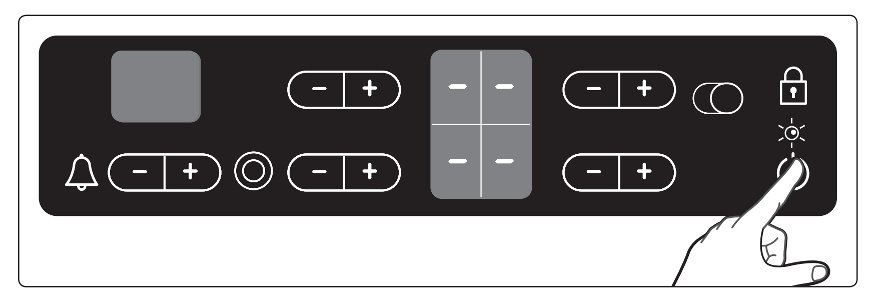
ES

Encendido del aparato

Toque el sensor de “Bloqueo 🔒” durante unos 3 segundos.
El aparato se enciende con el sensor de control de “Encendido/apagado ⏻”.
Toque el sensor de “Encendido/apagado ⏻”.
Las pantallas digitales mostrarán -.

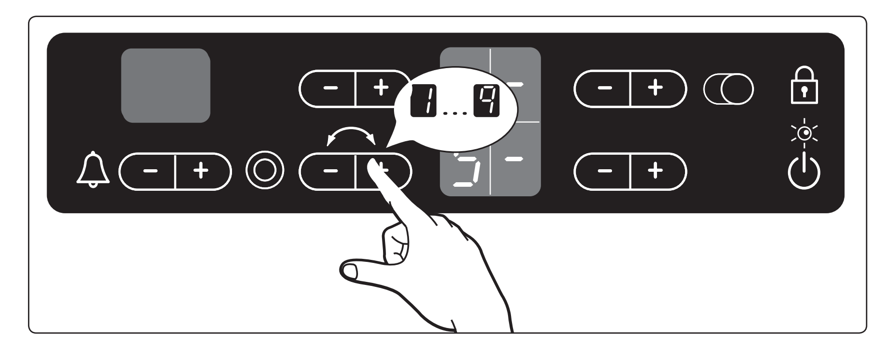


Después de tocar el sensor de “Encendido/apagado ⏻” para encender el aparato, se debe ajustar el calor en unos 10 segundos. De lo contrario, el aparato se apagará por sí solo por motivos de seguridad.



Control de la temperatura

Para establecer y ajustar el nivel de potencia (de 1 a 9) para cocinar, toque las teclas +, - de la zona de cocción correspondiente.
La primera vez que se pulsa -, el nivel de calor se establece en 5.
La primera vez que se pulsa +, el nivel de calor se establece en 5.
Utilice la tecla + para aumentar el nivel de calor y la tecla - para reducirlo.



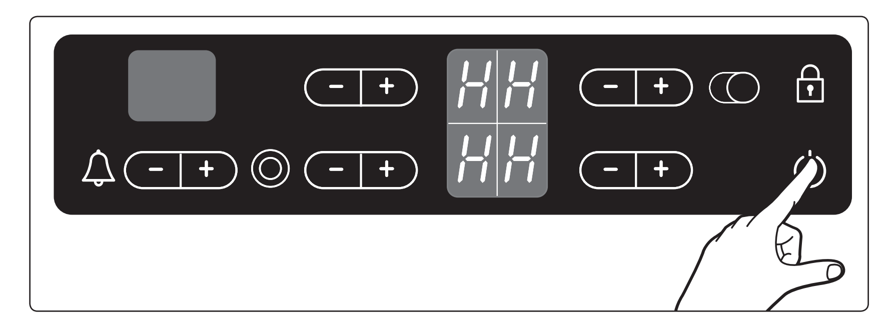
ES

Apagado del aparato

El aparato se apaga completamente con el sensor de control de “Encendido/apagado ⏻”.
Toque el sensor de “Encendido/apagado ⏻”.



Después de apagar una única zona de cocción o toda la superficie, la presencia de calor residual se indicará en las pantallas digitales de las zonas correspondientes con una H (de “hot”, calor).



ES



Si el ajuste de calor es 9 y se desea apagar la zona de cocción +, se puede tocar el sensor una vez más, y el valor quedará en cero.

Para conseguir un ajuste más rápido, mantenga el dedo en el sensor + o - hasta que obtener el valor necesario.

Si se pulsa más de un sensor durante más de 10 segundos, aparecerá 5 E en la pantalla de ajuste del calor. Para dejar el valor a 0, toque el sensor de “Encendido/ apagado ⏻”.

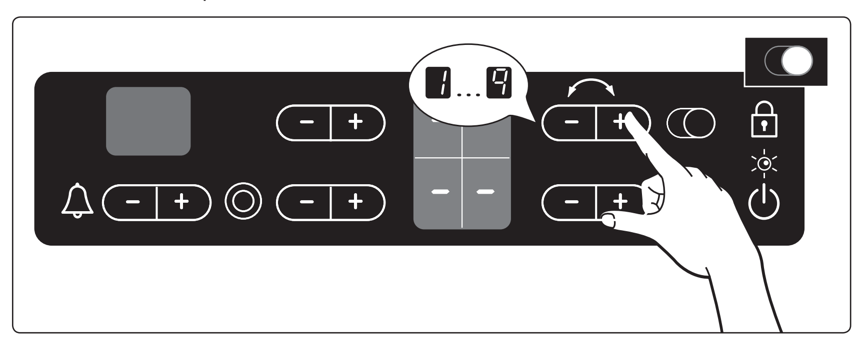
Uso de la zona de cocción para cazuelas

Mediante el uso de la zona de cocción para cazuelas puede cambiar de la zona de cocción pequeña a la zona de cocción ovalada más grande.

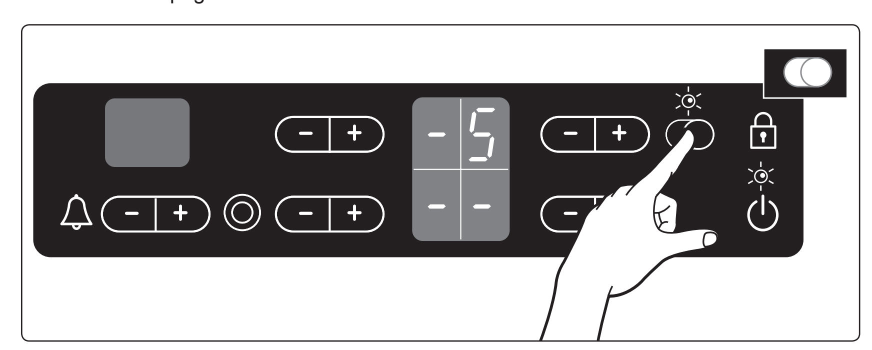


Puede cambiar entre los ajustes de las dos zonas sólo si se ha establecido un nivel de calor para la zona más pequeña.

1. Seleccione un valor para el calor.



2. Para encender o apagar la zona de cocción para cazuelas, coloque el dedo plano sobre el sensor táctil de la “zona de cocción para cazuelas” hasta que el indicador luminoso se encienda o se apague.



ES

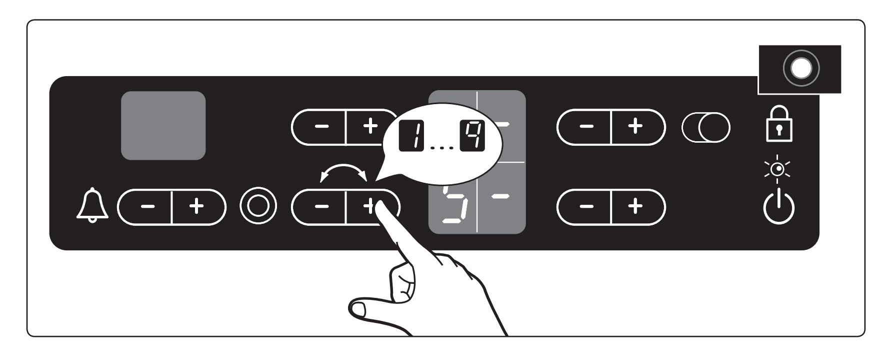
Uso de la zona de cocción doble

Mediante la zona de cocción doble, puede cambiar entre la zona de cocción pequeña y la zona de cocción grande, de acuerdo con el tamaño de los utensilios de cocina que utilice. Seleccione el valor con el sensor de control de la “zona de cocción doble ◎”.

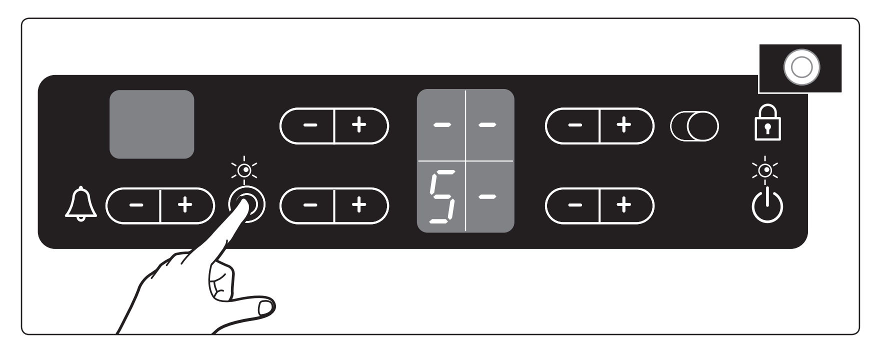


Puede cambiar entre las dos zonas de cocción sólo si se ha establecido un nivel de calor para la zona más pequeña.

1. Seleccione el nivel de calor deseado.



2. Toque el sensor de control de la “zona de cocción doble ◎”.
   De este modo se encenderá la zona de cocción exterior.
   Se encenderá el indicador luminoso.

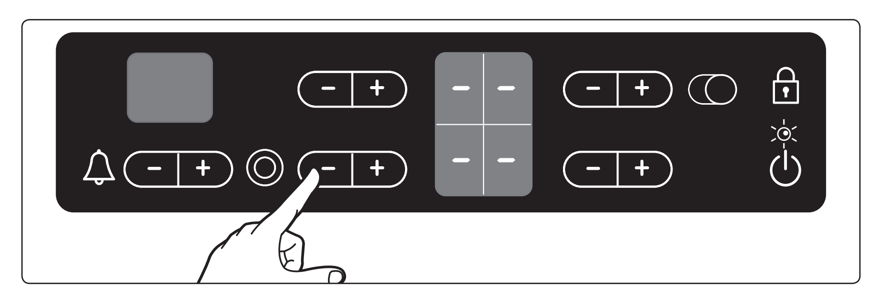


3. Para apagar la zona de cocción exterior, toque el sensor de control de la “zona de cocción doble ◎”.

Uso de la placa (continuación)

Apagado de una zona de cocción

Para apagar una zona de cocción, vuelva a seleccionar -; para ello ajuste el valor de calor del panel de control mediante los sensores táctiles - o +.

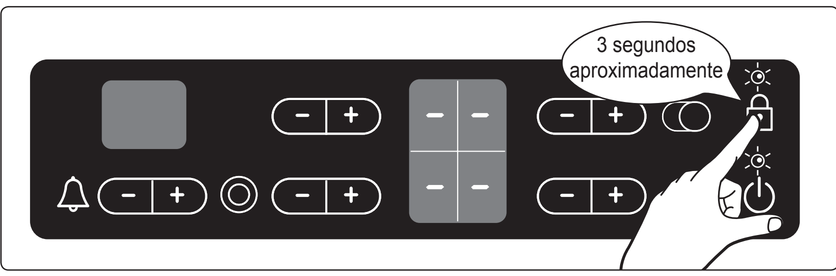


Uso del bloqueo de seguridad infantil

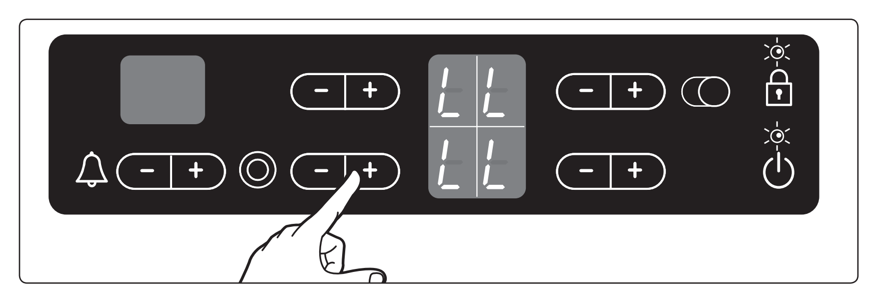
Puede utilizar el bloqueo de seguridad infantil para impedir el encendido inintencionado de una zona de cocción y la activación de la superficie de cocción. Sólo se puede utilizar el sensor de control de bloqueo cuando el aparato esté encendido.

Conexión del bloqueo de seguridad infantil

1. Toque el sensor de control durante unos 3 segundos.
Sonará una señal acústica como confirmación.



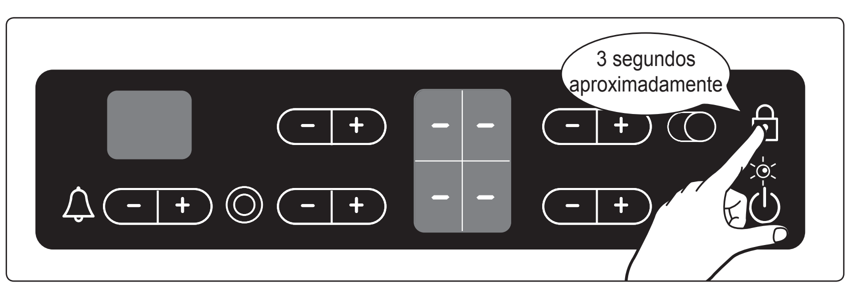
2. Toque un sensor de control de ajuste de calor cualquiera.
L aparecerá en las pantallas, para indicar que se ha activado el bloqueo de seguridad infantil.



Uso de la placa (continuación)

Desconexión del bloqueo de seguridad infantil

1. Toque el sensor de control durante unos 3 segundos.
   Sonará una señal acústica como confirmación.



Temporizador

Hay dos formas de utilizar el temporizador:

Uso del temporizador como apagado de seguridad

Si se establece un tiempo específico para una zona de cocción, éste se cerrará por sí sola cuando haya transcurrido este período. Esta función se puede utilizar para diversas zonas de cocción simultáneamente.

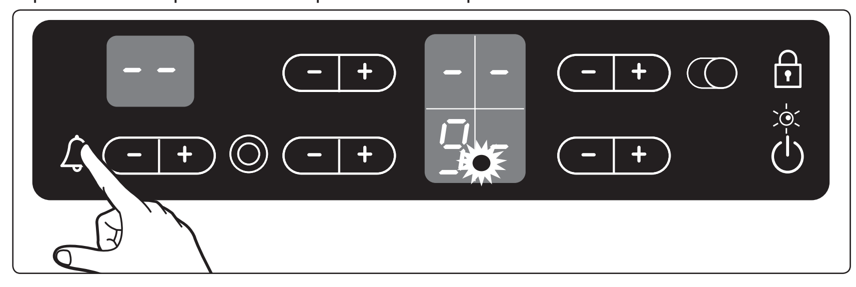
Uso del temporizador para la cuenta atrás

El temporizador de cuenta atrás no se puede utilizar si se ha encendido una zona de cocción.

Configuración de la desconexión de seguridad

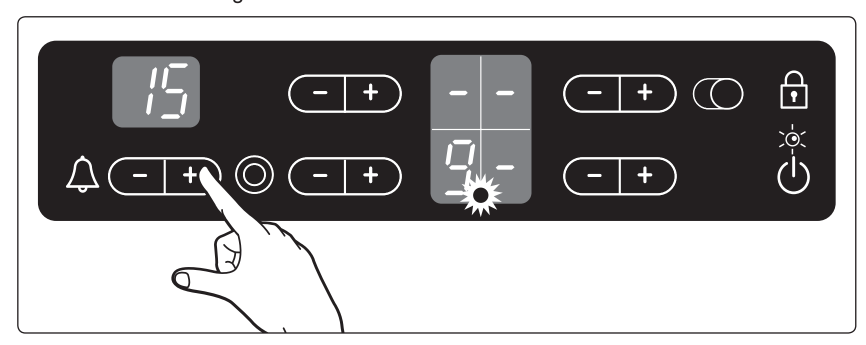
Se deben encender las zonas de cocción a las que desee aplicar la desconexión de seguridad.

1. Mediante el sensor de control del temporizador, seleccione la zona de cocción para la que se debe configurar el tiempo de desconexión de seguridad.
   Después de seleccionar la primera zona de cocción activa, si se toca el sensor de control del temporizador el indicador correspondiente parpadeará lentamente.
   Por ejemplo, el indicador frontal izquierdo se corresponde con la zona de cocción frontal izquierda. - - aparecerá en la pantalla del temporizador.



La próxima zona de cocción activa se selecciona tocando de nuevo el sensor de control del temporizador.

2. Use los sensores de control de ajuste del temporizador + o - para ajustar el tiempo que ha de transcurrir, por ejemplo, 15 minutos, para que la zona de cocción se apague por sí sola.
   La desconexión de seguridad se activa.



Si desea mostrar el tiempo restante para cualquiera de las zonas de cocción, use el sensor de control del temporizador.

El indicador de control correspondiente comenzará a parpadear lentamente.

Los valores se restablecen mediante los sensores de control de ajuste del temporizador + o -. Una vez transcurrido el período establecido, la zona de cocción se apaga automáticamente, suena una señal acústica como confirmación y la pantalla del temporizador también lo indica.



Para ajustar los valores más rápidamente, toque cualquiera de los sensores de control de ajuste del temporizador + o - hasta obtener el valor deseado.
Si se toca en primer lugar el sensor de control de ajuste del temporizador -, el valor de tiempo comenzará mostrando 99 minutos; pero si es + el que se toca primero, el valor de tiempo se iniciará mostrando 1 minuto.

Temporizador de cuenta atrás

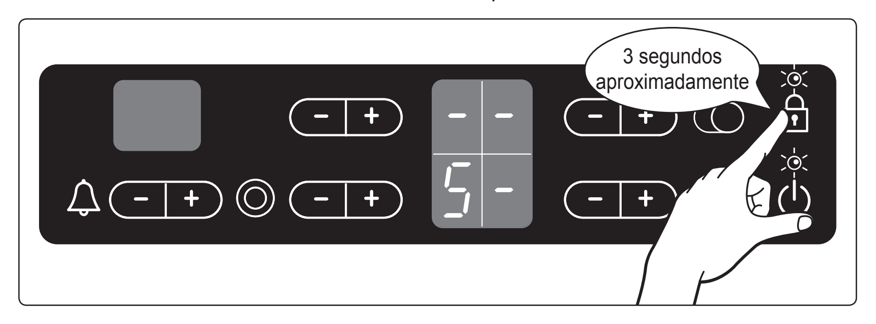
Para usar el temporizador de cuenta atrás, el aparato debe estar encendido, pero todas las zonas de cocción deben estar apagadas.

1. Toque el sensor de control del temporizador.
   - - aparecerá en la pantalla del temporizador.
2. Establezca el período de tiempo deseado mediante los sensores de control de ajuste del temporizador + o -.
   La función del temporizador de cuenta atrás está activa y el tiempo restante aparece en la pantalla del temporizador.
   Para ajustar el tiempo restante, toque el sensor de control del temporizador y cambie el valor mediante los sensores de control de ajuste del temporizador + o -.

Bloqueo y desbloqueo del panel de control

En cualquier etapa del proceso de cocción, el panel de control, con la excepción del sensor de control de “Encendido/apagado ⏻”, se puede bloquear para evitar que los valores cambien involuntariamente, por ejemplo, al limpiar el panel con un paño.

1. Toque el sensor de control de bloqueo durante unos 3 segundos.
   Se iluminará el indicador luminoso del sensor de control de bloqueo. Los sensores de control están ahora bloqueados.
2. Para desbloquear el sensor de control, tóquelo de nuevo durante 3 segundos. Se apagará el indicador luminoso del sensor de control de bloqueo.



Valores sugeridos para cocinar alimentos específicos

Las figuras de la tabla siguiente son indicativas. El nivel de calor necesario para los diversos métodos de cocinar depende de diversas variables, como la calidad de los utensilios de cocina que se utilicen, así como el tipo y la cantidad del alimento que se cocine.

Nivel de calor	Forma de cocinar	Ejemplos de uso
9	Calentar Saltear Freír	Calentar grandes cantidades de líquido, hervir fideos, asar carne, (gratinar estofado, hacer carne a la brasa)
8	Freír intensivamente	Bistec, carne de vacuno, papas y cebollas asadas, salchichas, creps o panqueques
7		
6	Freír	Escalopas, chuletas, hígado, pescado, croquetas, huevos fritos
5	Hervir	Cocinar hasta 1,5 litros de líquidos, patatas o verduras
4		
3	Cocinar al vapor Cocer Hervir	Cocinar al vapor y cocer pequeñas cantidades de verduras, platos de arroz hervido y leche
2		
1	Fundir	Fundir mantequilla, chocolate o disolver gelatina

Nota

- Los niveles de calor de la tabla anterior son solamente indicaciones de referencia.
- Deberá ajustar los niveles de calor según los alimentos que cocine y los utensilios que emplee.

Placa



Importante: Los productos de limpieza no pueden entrar en contacto con una superficie de vitrocerámica caliente: Los productos de limpieza se deben enjuagar con la suficiente agua limpia para eliminarlos completamente, ya que pueden tener un efecto cáustico cuando la superficie se calienta. No utilice limpiadores agresivos como aerosoles para el horno o grill, estropajos o limpiadores de sartenes abrasivos.



Limpie la superficie de vitrocerámica después de cada uso cuando todavía esté caliente al contacto.

De este modo se evitará que las salpicaduras se quemen en la superficie. Retire restos de óxido, marcas de agua, grasa y decoloración metálica con un limpiador para acero inoxidable o material vitrocerámico.

Suciedad fácil

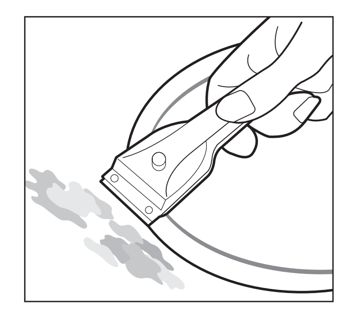
1. Limpie la superficie de vitrocerámica con un paño húmedo.
2. Seque la superficie con un trapo limpio. No deben quedar en la superficie restos de productos de limpieza.
3. Limpie concienzudamente toda la superficie de vitrocerámica una vez a la semana con un producto específico para vitrocerámicas o acero inoxidable.
4. Limpie la superficie de vitrocerámica con suficiente agua limpia y séquela con un paño limpio sin pelusa.

Suciedad difícil

1. Para quitar restos de la comida que haya hervido o salpicaduras difíciles, utilice una espátula para cristal.
2. Coloque la espátula para cristal en ángulo con la superficie de vitrocerámica.
3. Retire la suciedad pasando la hoja de la espátula.



Las espátulas para cristal y los productos de limpieza para vitrocerámicas están disponibles en distribuidores especializados.



ES

Suciedad problemática

1. Retire azúcar quemado, plástico fundido, papel de aluminio u otros materiales con una espátula para cristal inmediatamente y mientras la superficie aún esté caliente.



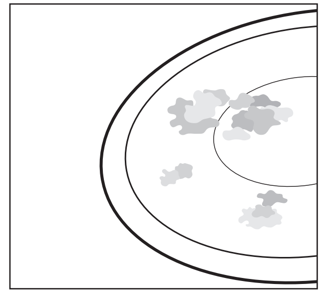
Importante: Hay riesgo de quemaduras si se utiliza la espátula en una zona de cocción caliente:

2. Para la limpieza normal de la placa espere a que se haya enfriado.



Si se ha dejado enfriar la zona de cocción sobre la que se ha fundido algún residuo, caliéntela de nuevo para limpiarla.

Ni los arañazos ni las muescas causados, por ejemplo, por una sartén con los bordes afilados en la superficie de vitrocerámica se pueden quitar. Sin embargo, no impiden el funcionamiento de la placa.



Bastidor de la placa



Importante: No utilice vinagre, zumo de limón ni quitaóxidos en el bastidor de la placa, ya que pueden aparecer marcas de color grisáceo.

1. Limpie el bastidor con un paño húmedo.
2. Humedezca la suciedad seca con un paño mojado. Limpie la superficie y séquela.

Para evitar daños en el aparato

- No utilice la parte superior como superficie de trabajo o para almacenaje.
- No encienda una zona de cocción si no hay un utensilio de cocción en la parte superior o si éste está vacío.
- El material vitrocerámico es muy duro y resistente a los cambios bruscos de temperatura, pero no es irrompible. Se puede dañar con un objeto especialmente afilado o duro que caiga sobre la placa.
- No utilice sartenes de hierro fundido o que tengan la base dañada, con rebabas o bordes ásperos. La superficie de vitrocerámica puede quedar arañada si estas sartenes se deslizan por la superficie.
- No coloque sartenes en el bastidor de la placa. Pueden producirse arañazos y daños en el acabado.
- Evite la salpicadura de líquidos ácidos, como vinagre, zumo de limón y productos desoxidantes en el bastidor de la placa, ya que pueden causar manchas de color grisáceo.
- Si azúcar o una preparación que contenga azúcar entra en contacto con una zona de cocción caliente y se funde, se debe limpiar inmediatamente con una espátula de cocina mientras esté caliente. Si se deja enfriar, se puede dañar la superficie al intentar eliminar el residuo.
- Mantenga alejados de la superficie de vitrocerámica todos los elementos y materiales que se puedan fundir, como plástico, papel de aluminio y papel para horno. Si algún tipo de material parecido se funde sobre la parte superior, se debe eliminar inmediatamente con una espátula.

Preguntas más frecuentes (FAQ) y solución de problemas

Se puede producir un fallo debido a un error leve que puede corregir usted mismo con la ayuda de las instrucciones siguientes. Pero no intente otras reparaciones si las instrucciones siguientes no le ayudan en cada caso específico.



Advertencia: Sólo los trabajadores cualificados del servicio técnico pueden llevar a cabo reparaciones en el aparato. Las reparaciones que se efectúen de manera inadecuada pueden provocar un riesgo considerable en el usuario. Si su aparato necesita reparación, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no funcionan?

Compruebe estas posibilidades:

- El fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles) está intacto. Si los fusibles saltan varias veces, llame a un electricista.
- El aparato se enciende correctamente.
- Los indicadores de control del panel de control se iluminan.
- La zona de cocción está encendida.
- Las zonas de cocción están establecidas en el nivel de calor deseado.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no se encienden?

Compruebe estas posibilidades:

- Han transcurrido más de 10 segundos entre la pulsación del botón de Encendido/apagado y la activación de la zona de cocción deseada (consulte el apartado “Encendido del aparato”).
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.

¿Qué debo hacer si la pantalla del indicador de calor residual H desaparece repentinamente?

Puede deberse a dos motivos:

- El sensor de Encendido/apagado se ha pulsado accidentalmente.
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.

¿Qué debo hacer si, después de haber apagado las zonas de cocción, el calor residual no está indicado en la pantalla?

Compruebe esta posibilidad:

- La zona de cocción sólo se ha utilizado brevemente y por ese motivo no se ha calentado lo suficiente. Si la zona de cocción está caliente, llame al centro de servicio técnico.

¿Qué debo hacer si la zona de cocción no se enciende o no se apaga?

Puede deberse a una de esta posibilidades:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.
- El bloqueo de seguridad infantil está activado.

¿Qué debo hacer si la pantalla S E se ilumina?

Compruebe esta posibilidad:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido. Para dejar el valor a 0, pulse el sensor de control “Encendido/apagado”.

¿Qué significa que el quemador no se vuelva rojo?

- La temperatura seleccionada de la zona de cocción la mantiene un sensor que se enciende y apaga cíclicamente, de manera que la superficie de cocción no siempre estará de color rojo. Si selecciona una temperatura más baja, el calor se encenderá y se apagará con más frecuencia que con un valor más alto. El calor también se enciende y se apaga con el valor más alto.

Si solicita asistencia técnica debido a un error en el accionamiento del aparato, es posible que deba pagar la visita del técnico, aunque el aparato se encuentre en el período de garantía.

Servicio

Antes de llamar al centro de servicio técnico, compruebe la sección “Resolución de problemas”.

Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones siguientes.

¿Es un fallo técnico?

Si así fuera, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

Antes de la llamada, repase lo que necesite decir al técnico. De este modo se facilita el proceso de diagnóstico del problema y también se facilita la decisión de si es necesaria o no la visita del servicio técnico.

Tome nota de la información siguiente.

- ¿Cómo describiría el problema?
- ¿En qué circunstancias aparece el problema?

Antes de llamar, busque el nombre del modelo y el número de serie de su aparato. Esta información se ofrece en el distintivo de clasificación, de este modo:

- Descripción del modelo
- Código de número de serie (10 dígitos)

Se recomienda que anote aquí la información para facilitar la consulta.

Modelo:

Número de serie:

¿Cuándo ha efectuado pagos incluso durante el período de garantía?

- Si ha solucionado el problema usted mismo aplicando una de las soluciones proporcionadas en la sección “Resolución de problemas”.
- Si el técnico tiene que hacer varias llamadas al servicio técnico porque no cuenta con toda la información relevante antes de su visita y, como resultado, por ejemplo, tiene que hacer varios viajes para buscar piezas. Si usted se prepara para la llamada según se ha indicado anteriormente, ahorrará el importe de estos viajes.

Datos técnicos

Dimensiones del aparato

Anchura	575 mm
Profundidad	505 mm
Altura	55 mm

Dimensiones de la encimera

Anchura	560 mm
Profundidad	490 mm
Radio de la esquina	3 mm

Quemadores

Posición	Diámetro	Alimentación
Frontal izquierdo	129/215 mm	750/2200 W
Posterior izquierdo	148 mm	1200 W
Posterior derecho	170/265 mm	1500~1600 / 2400 W
Frontal derecho	148 mm	1200 W

Voltaje de conexión	**230 V ~ 50 Hz**	
Máxima potencia de carga conectada	**7,0 kW**	
Peso:	**Neto**	**8 Kg**
	Bruto	**10,5 Kg**

Español



Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistenmas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.



¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/at
SWITZERLAND	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ch

N.º de código: DG68-00134A-02